

# Autentický japonský ramen se sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **245 min.** 5 min. Doba přípravy **180 min.** Doba marinování **60 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):  
**2.781 kJ / 665 kcal**

Tuky: **24,8 g** Bílkoviny: **28,6 g**  
Sacharidy: **79,8 g**

## INGREDIENCE

2 Porce

**2 polévkové lžíce** sladké kukuřice (v konzervě)  
**100 g** zelí  
**120 g** fazolových výhonků  
**30 g** smažené cibule  
**2** vejce marinovaná v sójové omáčce (viz A)  
**70 g** pečeného vepřového masa nakrájeného na plátky (viz B)  
**200 g** ramen nudlí

**Na ramen polévku:**  
**60 ml** Kikkoman Koncentrovaný základ pro ramen  
**540 ml** vody

**A: na vejce marinovaná v sójové omáčce:**  
**2** vařená vejce, oloupaná  
**3 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo  
**1,5 polévková lžíce** Kikkoman Mirin sladké dochucovadlo  
**0,5** cukru

**polévkové lžíce**  
**2 polévkové lžíce** vody

**B: na marinované vepřové maso:**  
**500 g** vepřového masa vcelku  
**300 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

Na marinovaná vejce přiveďte k varu ingredience na část A (kromě vajec). Odstavte z ohně, poté vložte oloupaná vařená vejce a marinujte 3 hodiny.

**Krok 2**

U marinovaného vepřového masa vařte vepřové maso 30 minut. Smíchejte zbývající ingredience na část B. Toto a uvažené vepřové maso dejte do tlakového hrnce a vařte 20 minut.

**Krok 3**

Zelí a fazolové výhonky vařte 3-5 minut.

**Krok 4**

Nudle připravte podle návodu na obalu.

**Krok 5**

V hrnci přiveďte k varu přibližně 540 ml vody, smíchejte se 60ml Kikkoman základu pro polévku Ramen.

**Krok 6**

Polévku rozdělte do 2 misek. Nudle dobře scedte a přidejte do polévky.

**Krok 7**

Vejce rozkrojte napůl a uvažené vepřové maso

**200 ml** tekuté ochucovadlo  
vody  
**50 ml** Kikkoman Mirin sladké  
dochucovadlo  
**20 ml** saké nebo bílého vína  
**20 g** cukru  
**1** stroužek česneku  
**20 g** čerstvého zázvoru

nakrájejte na plátky.

### **Krok 8**

Do polévky vložte vejce, nakrájené vepřové maso, zelí, fazolové výhonky a kukuřici. Posypejte smaženou cibulí.